

Finger food

Gougères au fromage



45 min **20 min** **25 min** **0** **368**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

250 g **Gruyère râpé**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 25 cl **Lait demi-écrémé**
 150 g **Farine**
 100 g **Beurre**
 4 g **Sel**
 6 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Sel**
 1 pincée(s) **Sucre semoule**

Ingrédients pour la cuisson

50 g **Gruyère râpé**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Verser le lait dans une casserole, faire chauffer sur feu vif. Ajouter le beurre, le sel et le sucre. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition.
- 2 A ébullition, éteindre le feu et ajouter la farine. Mélanger avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle du fond de la casserole.
- 3 Ajouter le gruyère râpé puis mélanger à nouveau.
- 4 Ajouter les oeufs un à un en mélangeant entre chaque ajout avec la cuillère en bois. Réserver.

Étape 2

Cuisson des gougères

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Couper le bout d'une poche à douille et disposer une douille unie. Retrousser la poche autour du poignet, la remplir d'appareil à gougères à l'aide de la cuillère en bois.
- 3 Refermer la poche et tasser la préparation vers la douille.
- 4 Dans un bol, casser un oeuf, le délayer avec un pinceau.

Ajouter un pincée de sel et de sucre. Mélanger au pinceau.

- 5 Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé. Dresser de petites boules de pâte à l'aide de la poche en aplatissant le pic qui se forme au sommet de chaque boule.
- 6 Réaliser des boules de taille régulière pour une cuisson homogène, les dresser en quinconce pour permettre d'en mettre plus sur la plaque.
- 7 Etaler la dorure à l'aide du pinceau sur le sommet des gougères, puis parsemer de gruyère râpé. Enfourner pendant environ 25 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les gougères du four lorsqu'elles sont bien dorées sur le dessus et le dessous. Les disposer harmonieusement sur une assiette puis servir.